TRANSGOURMET

ORIGINE



06_2022

TRANSGOURMET
PRODEGA

WILLKOMMEN

Produktgeschichten kommen bei Gästen gut an und machen Lust auf mehr. Daher liegt uns die Nachhaltigkeitseigenmarke am Herzen. Weil Origine nicht nur rational mit der Nachhaltigkeitsleistung, sondern auch mit echten Geschichten überzeugt.



Bei Origine verknüpfen wir alle Elemente zu einem einzigartigen Gesamtangebot. Die Storybooks erzählen die authentischen Geschichten unserer Produzenten. Diese können auf viele Wege erzählt werden. Sei es mündlich, auf der Speisekarte oder in der digitalen Welt über Social Media. Ihre Gäste interessieren sich dafür, was auf ihren Tellern landet, wie und wo das Produkt hergestellt wurde. Genauso neugierig macht ein 64° Freilandei als Vorspeise. «Wie kocht man das?», fragt sich bestimmt der eine oder andere Gast am Tisch. Oft sind es ganz alltägliche Dinge, die sich für das Storytelling eignen.

Setzen auch Sie auf nachhaltigen Genuss und lassen Sie es Ihre Gäste wissen. Das Mise en Place haben wir für Sie schon erledigt. Die Textbausteine aus der Toolbox lassen sich mit einem persönlichen Gruss aus der Küche ergänzen und fertig sind die Zutaten für das kulinarische Storytelling. So einfach ist das. Am Ende gilt dasselbe wie beim Kochen:

Probieren Sie es aus–Ihren Gästen wird es garantiert nachhaltig schmecken.

Transgourmet Schweiz AG





Philipp Dautzenberg
Vorsitzender der Geschäftsleitung

Andrea Nina Thomet
Leiterin Marketing Eigenmarken







INHALTSVERZEICHNIS



TRANSGOURMET ORIGINE

Für Sie wird es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte stammen, auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden.

Mit Origine erfüllen wir diese 3 Ansprüche:

- eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung
- eine hervorragende kulinarische Qualität
- ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten

Authentische Geschichten und nachhaltiges Wirtschaften nach klar definierten und transparenten Nachhaltigkeitskriterien machen Origine zu einer innovativen Eigenmarke, die es Ihnen ermöglicht, die Leistung der Produkte und deren Mehrwert bis zum Gast zu tragen.

Denn wenn der Tischgast Ihre Philosophie versteht, wird er Sie honorieren. Dann haben wir alle etwas davon: Sie, Ihre Gäste und die Gesellschaft.

Wir wünschen mit Origine nachhaltigen Genuss!

NACHHALTIGKEIT

GOOD, BETTER, BEST

lauten die Levels unseres dreistufigen Nachhaltigkeitsratings. Jedes Origine Produkt entspricht einer dieser Stufen. Hiermit sichern wir die Einhaltung der Standards und kommunizieren transparent und verständlich die Nachhaltigkeitsleistung an Sie weiter.

GOOD | BETTER | BEST

GOOD – Mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard

BETTER – Deutlich mehr Nachhaltigkeit als der gesetzliche Standard

BEST – Höchste Nachhaltigkeits-Standards

STORYTELLING

Zu jedem Produkt gibt es eine substanzielle, echte Produktgeschichte, die Sie bis zum Gast weitererzählen können. Origine verbindet damit in einzigartiger Weise den Wunsch nach Nähe und Ursprünglichkeit mit gesellschaftlicher Verantwortung.

Auf unserer Homepage finden Sie die Geschichten in voller Textlänge, begleitet von stimmungsvollen Fotos und Daten zum Download für Ihren Betrieb. Sie können damit ganz einfach Ihre Speisen aufwerten und gleichzeitig das Thema Nachhaltigkeit für Ihr Restaurant praxisnah umsetzen.

www.transgourmet-origine.ch



REZEPTE

Nachhaltige Produkte passen in alle Gastro-Konzepte. Auf unserer Homepage finden Sie Inspiration für die Speisekarte von unseren Köchen des Kompetenzteams Kulinarik.



TOOLBOX



Einfach den passenden **Tischsteller** downloaden und bei Ihren Gästen für nachhaltigen Gesprächsstoff sorgen.



Gute Geschichten oder kleine Anekdoten bleiben hängen und werden gerne weitererzählt. Nutzen Sie unsere **Textbausteine,** um die Produkte Ihren Gästen näher zu bringen.



Bilder sagen mehr als tausend Worte. Veranschaulichen Sie mit unserem stimmungsvollen Fotomaterial die authentischen Geschichten und bringen Sie so mehr Emotionen ins Storytelling.



Videos unterstützen Sie dabei, die Produktgeschichten bei Ihren Gästen als eine Ganzheit zu erfassen und geben das Gefühl, tatsächlich beim Produzenten mit dabei zu sein.

FOLLOW US

 @TransgourmetOrigine

 @transgourmet_origine

LIVE COOKING

Unsere Köche des Kompetenzteams Kulinarik kochen Origine Produkte live in den Abholmärkten. Fachsimpeln unter Kollegen und kompetente Beratung inklusive.



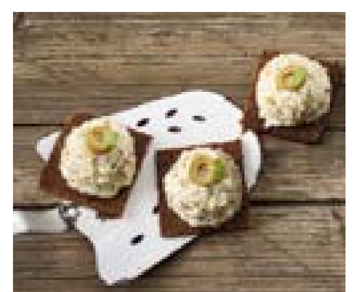




DEGUSTATIONEN

Während einer Woche steht der nachhaltige Genuss im Zentrum. Wir servieren Ihnen unsere Neuheiten sowie saisonale Produkte aus dem Origine Sortiment. Nachhaltige Vielfalt ist garantiert.









ADRIAN SCHÄRZ Senior Category Manager Metzgerei & Fisch

«SCHWEIZER LANDWIRTE UND METZGER TRAGEN VIEL ZUR KONTINUIERLICHEN UND POSITIVEN ENTWICKLUNG DER TIERHALTUNG BEI. DAVON PROFITIEREN ALLE: DIE TIERE, DIE UMWELT UND AUCH DIE KONSUMENTEN.»

ADRIANS TIPP:

Als Metzger beeindruckt mich, mit welcher Passion Cyrille Bagnoud das Handwerk von seinem Vater weiterpflegt. Der **Chermignon Walliser Rohschinken IGP** ist für mich immer wieder ein Genusserlebnis. Mehr dazu auf Seite 31.



ROLAND DÜRRENMATT Senior Category Manager Molkerei

«BEI ORIGINE PRODUKTEN LEGEN WIR GROSSEN WERT AUF AUTHENTIZITÄT UND DASS SIE NACH TRADITIONELLER, HANDWERKLICHER ART HERGESTELLT WERDEN.»

ROLANDS TIPP:

Mich beeindruckt, wie die Familie Rega diese faszinierenden Tiere artgerecht hält. Die Herstellung vom **Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio** verbindet Tradition mit Moderne. Das spiegelt sich im Geschmack wieder. Mehr dazu auf Seite 43.





HANSPETER SCHLÄPPI
Fischsommelier & Category Manager Fisch/Seafood

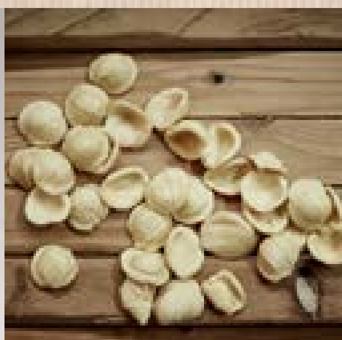
«SCHWEIZER BERUFSFISCHER FANGEN WEGEN ZU SAUBEREN GEWÄSSERN IMMER WENIGER FISCHE. DAHER UNTERSTÜTZEN WIR SIE IN DER VERMARKTUNG VON FISCHSORTEN, DIE SCHWIERIGER ABZUSETZEN SIND.»

HANSPETERS TIPP:

Adrians Fischknusperli. Mit einem speziellen Verfahren entstehen aus Rotaugenfilets geschmacksvolle Fischknusperli im Bierteig. Mehr dazu auf Seite 39.







EBRU KLÜVER Senior Category Managerin Food

«ES IST FASZINIEREND, DIE PASSION UND TIEFE VERBUNDENHEIT DER PRODUZENTEN MIT IHREN PRODUKTEN HAUTNAH ZU ERLEBEN.»

EBRUS TIPP:

Bio Pasta Marella. Orechiette ist mein absolutes Lieblingsteigwarenformat und für mich ein Sinnbild für italienische Pasta. Was Antonio Marella in seiner kleinen Pasta-Fabrik handwerklich herstellt, ist einfach genial. Mehr dazu auf Seite 55.





KUNO ANDREY Senior Category Manager Beverage & Wein

«BEI DER SELEKTION DER PRODUZENTEN ACHTEN WIR DARAUF, DASS NACHHALTIGKEIT NICHT EIN VERKAUFSARGUMENT, SONDERN EINE UNTERNEHMENS-PHILOSOPHIE IST.»

KUNOS TIPP:

Domaine La Colombe Demeter Weine. Die Verkostung dieser Weine veranschaulicht auf deutliche Weise, weshalb Starköche seit Jahrzehnten Raymond Paccot ihr Vertrauen schenken. Mehr dazu auf den Seiten 70 und 71.

SCHWEIZER WEIDERIND

Der Auslauf tut den Tieren gut und zeigt sich in der zarten Qualität und dem Geschmack des Fleisches.

Die Aufzucht in der Mutterkuhherde ist die natürliche Haltungsform, welche das Tierwohl optimal berücksichtigt. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und wird vorwiegend mit Muttermilch gefüttert - später auch mit Gras und Heu. Weiderinder verbringen von März bis Oktober täglich mindestens sechs Stunden auf der Weide. Im Winter bleibt die Herde im Stall mit grosszügigem Aussenbereich und eingestreuter Liegefläche. Der Auslauf tut den Tieren gut und bringt die zarte Qualität des schmackhaften Fleisches hervor.



Weiderind Filet
ca. 1,8 kg





Weiderind Entrecôte
ca. 2,2 kg





Weiderind Hals
ca. 2,5 kg





Weiderind Schulterbraten
1–3,5 kg





Weiderind Eckstück
enthäutet
ca. 3,5 kg





Weiderind Mittelstück
enthäutet
ca. 1,2 kg





Weiderind Flache Nuss
enthäutet
ca. 1,5 kg





Weiderind Runde Nuss
enthäutet
ca. 1,2 kg





Weiderind Unterspälte
enthäutet
ca. 2 kg





Weiderind Runder Mocken
enthäutet
ca. 2 kg





Für unser Weiderind halten rund 200 Schweizer Familienbetriebe Rinder und Ochsen nach den Richtlinien von Mutterkuh Schweiz.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST



Weiderind Breite Huft
enthäutet
ca. 1,5 kg





Weiderind Huftfilet
enthäutet
ca. 1 kg





Weiderind Huftdeckel
ca. 1 kg





Weiderind Hohrücken-deckel
ca. 2 kg





Weiderind Hohrücken spezial
ca. 2,2 kg





Weiderind Siedfleisch
ca. 1,5 kg





Weiderind Voressen
ca. 1 kg





Weiderind zum Schnetzeln
ca. 1 kg





GESCHMACKSPROFIL

Sehr feinfaseriges Fleisch mit Aromen warmer Kuhmilch. Noten von Butter, Sesam und roten Bohnen. Je nach Teilstück und Reifezeit: Pilznoten von dezentem Champignon bis zu kräftigen Waldpilzen. (Siedfleisch und Huft, Sous Vide gegart, ungewürzt)

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST



Weiderind Geschnetzeltes
ca. 1 kg





Weiderind Hackfleisch
5 mm
500 g





Weiderind Burger
30 x 150 g



Weiderind Carpaccio
20 x 70 g





INSPIRATION
FÜR DIE SPEISEKARTE
transgourmet.ch/originerezepte

Weiderind Asado Gaucho Rib
nature
ca. 1 kg





Weiderind Hackfleisch
5 mm
2 kg



NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

SCHWEIZER SCHWEINEFLEISCH AUS DER REGION

Das Frischfleisch führen wir je nach Region als Appenzeller, Luzerner oder Greyerzer Schweinefleisch im Sortiment.

Unsere Besuche bei den Schweinen war eine helle Freude. Von drei Bauern haben wir erfahren, warum das Stroh eine ganz wichtige Aufgabe erfüllt und wie sich der Auslauf auf die Fleischqualität auswirkt. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden die anderen Teilstücke vom Schwein aus nachhaltiger Zucht durch ausgewählte Metzgereien weiterverarbeitet. Mehr zu den munteren Schweinen erfahren Sie auf den nächsten Seiten.

EXKLUSIV REGIONAL ERHÄLTLICH

Schweins-Nierstück lang aus der Region
ca. 3,5 kg





Schweins-Nierstück spezial aus der Region
ca. 2 kg





Schweins-Huft aus der Region
2 x ca. 900 g





Schweins-Filet aus der Region
2 x ca. 500 g





Schweins-Kotelette spezial aus der Region
ca. 2 kg





Schweins-Hals aus der Region
ca. 2 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

GREYERZER SCHWEINEFLEISCH

André Pittet ist einer unserer Greyerzer Bauern, der seine Schweine im eingestreuten Auslaufstall mit mehr Platz hält. Er reguliert mit Stallstoren das Tageslicht sowie die Luftzufuhr für ein gesundes Stallklima. Die langen Haare am Ende des Ringelschwänzchens zeigen, dass sich die Schweine wohlfühlen. Das Stroh nutzen die Schweine zum Faulenzen, Wühlen und Kauen. Durch die Bewegung an der frischen Luft sind die Tiere entspannter, dies wirkt sich positiv auf die Fleischqualität aus.

Das Greyerzer Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: Bern, Biel, Neuenburg, Freiburg, Waadt, Genf, Wallis.







LUZERNER SCHWEINEFLEISCH



Der Hof von Eugen Schwegler liegt in Willisau auf einem der vielen Hügeln im Luzerner Hinterland. Er ist einer unserer Luzerner Bauern, der eine Schweinemast betreibt. Das Stallklima ist sehr angenehm und es riecht nach Stroh. Fenster sorgen für natürliches Tageslicht. Die eingestreuten Boxen bieten den Schweinen genügend Platz zum Schlafen, Faulenzen und Spielen. All diese Faktoren haben einen positiven Einfluss auf den Geschmack des Schweinefleisches.

Das Luzerner Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: Basel, Solothurn, Emmental, Innerschweiz.





APPENZELLER SCHWEINEFLEISCH



INSPIRATION
FÜR DIE SPEISEKARTE

transgourmet.ch/originerezepte



Cornel Preisig ist einer unserer Appenzeller Bauern, der seine Schweine in eingestreutem Stall mit mehr Platz und Auslauf hält. Den Schweinen muss immer eine Beschäftigung geboten werden, sonst wird ihnen langweilig. Der Boden im Innern ist darum grosszügig mit Langstroh eingestreut, der Aussenbereich permanent zugänglich. Das Wühlen und Spielen im Stroh sowie die Bewegung an der frischen Luft tut den Tieren gut und wirkt sich auf die Qualität des Fleisches aus.

Das Appenzeller Schweinefleisch ist exklusiv in folgenden Regionen erhältlich: St. Gallen, Zürich, Aargau, Graubünden, Tessin.



ALPSCHWEIN AUS DER REGION

Alp Pâquier Gétaz
Château-d'Œx VD

Saisonartikel
Nur im Herbst verfügbar

Jeder Alpbetrieb hält nebst Milchkühen auch Edelschweine, damit die frische Molke aus der Alpkäseproduktion ökologisch sinnvoll als Futter verwertet werden kann. Die Schweine geniessen im Sömmerungsgebiet einen besonders tierfreundlichen Stall mit freiem Zugang auf den grosszügig eingezäunten Naturbodenauslauf. Die artgerechte Haltung und Fütterung mit viel Bewegung an der frischen Luft sorgen für ein besonders aromatisches, zartes Schweinefleisch.

Alpschweins-Nierstück lang
ca. 3,5 kg





Alpschweins-Huft
Stück zu ca. 900 g





Alpschweins-Filet
Stück zu ca. 500 g





Alpschweins-Schulterbraten
Stück zu ca. 2,4 kg





Alpschweins-Hals
Stück zu ca. 2 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | **BETTER** | BEST

Alp Leissigbergli
Krattigen BE



Alp Tamons
Mels SG



Alp Chieneren
Wiesenberg NW



Alp D'il Plaun
Scheid GR



GRATIS TISCHSTELLER

Jetzt kostenlos online bestellen: prodega.ch/tischsteller



Mit den Tischstellern informieren Sie Ihre Gäste über nachhaltige Produkte.

ALPLAMM AUS DER REGION



Saisonartikel
Nur im Herbst verfügbar

Das Sömmern von Schafen mit ihren Lämmern wird in der Schweiz seit Jahrhunderten praktiziert und unterliegt der Berg- und Alpverordnung des Bundes. Während mindestens 90 Tagen weiden die Tiere mit weich flauschigem Fell und etwas sturem Kopf in unseren Alpen. Sie pflegen dabei die sensible alpine Vegetation und beugen der Verbuschung vor. Eine solch artgerechte Haltung mit viel Auslauf in den kühlen Höhenlagen sorgt für eine extensive Produktion ohne Fütterung von Getreide und Soja. Daraus ergibt sich ein natürliches und geschmacklich herausragendes Alplammfleisch, welches nur im Herbst für wenige Wochen erhältlich ist.



Alplamm
Gigot mit Bein
ohne Schlossbein
ca. 3 kg





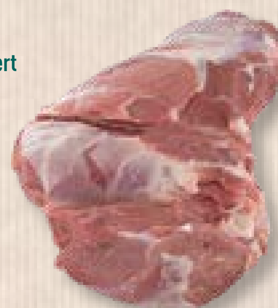
Alplamm
Karree dressiert
ca. 1,5 kg





Alplamm
Schulterbraten dressiert
ca. 650 g





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

SCHWEIZER LAMM AUS WINTERWANDERHERDE



Saisonartikel
Ab Mitte Februar verfügbar

Das Hirtentum basiert auf uraltem Wissen und wird in der Schweiz seit Jahrhunderten praktiziert. Nach der Sömmerung auf der Alp kehren die Auen mit ihren Lämmern zurück ins Tal. Für die grossen Herden fehlt im Winter ein Stall mit ausreichend Platz zur Ausmästung. Deshalb ziehen schweizweit noch etwa 30 Hirtinnen und Hirten mit den Mutterschafen und ihren Lämmern los. Sie wandern ab November fortan über mehrere Hektaren Landwirtschaftsfläche der ansässigen Bauern, bis im März die Vegetationsperiode beginnt. Die extensive Haltung in traditionellen Winterwanderherden ist sehr natürlich wie artgerecht. Das einheimische, geschmacklich herausragende Lamm aus Winterwanderherde gibt es saisonal ab Mitte Februar.



Lamm
aus Winterwanderherde
Gigot mit Bein
ohne Schlossbein
ca. 3 kg





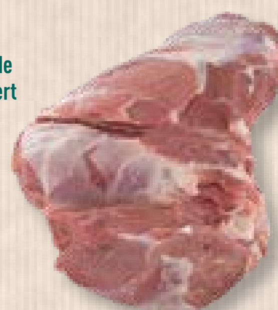
Lamm
aus Winterwanderherde
Karree dressiert
ca. 1,5 kg





Lamm
aus Winterwanderherde
Schulterbraten dressiert
ca. 650 g





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

SCHWEIZER FREILAND POULET

Die Eintagsküken stammen ausschliesslich aus Schweizer Brütereien und leben 57 Tage.

Die Küken, welche in der Schweiz geschlüpft sind, wachsen bei unseren Bauern in kleinen Herden auf. Für die Tiere sind der Aussenklimabereich und die Weide während mindestens 8 Stunden pro Tag begehbar. Sträucher und Bäume spenden natürliche Schattenzonen und Schutz. Den eingestreuten Stallboden nutzen die Tiere zum Scharren und Staubbaden. Die Fleischqualität ist dank dem natürlichen Wachstum und dem Weideauslauf feinfaserig und saftig-bissfest.



GESCHMACKSPROFIL

Ein saftig-bissfestes Geflügelfleisch mit milchigen Eiweissnoten. Erinnert an blanchierte Mandeln, weisse Bohnen und Reis. (Sous Vide gegart, ungewürzt)

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | **BETTER** | BEST



Der Hof von Familie Flükiger liegt idyllisch auf 730 m ü. M. auf der Huebe in der Emmentaler Gemeinde Dürrenroth. Neben dem Emmentaler Bauernhaus aus dem Jahre 1835 mit wunderschönem Bauerngarten steht der Hühnerstall.

«Es ist ein schöner Moment, wenn die Küken zu uns auf den Hof kommen», schwärmt Frau Flükiger. Beim Einstallen der Küken wird der Stall auf 30–31 Grad geheizt. Frau Flükiger beobachtet die Küken in den ersten Tagen sehr genau, kommt daher mehrmals am Tag in den Stall. Spätestens ab dem 22. Lebenstag muss der Aussenklimabereich und Weideauslauf begehbar sein. Jedes Tier verfügt über eine Weidefläche von mindestens 2 m^2. An ganz heissen Tagen bleiben die Hühner lieber im Stall. Das ist auch in der kalten Jahreszeit so.

Greifvögel wie Habichte oder Milane haben hier ein leichtes Spiel. «Ab und zu packen sie eines», erzählt uns Frau Flükiger. Und fügt an: «Es reut einen, aber es gehört eben zur Natur». Trotzdem treibt sie bei Abenddämmerung die Herde zurück in den Wintergarten, als Schutz vor Wildtieren. «Hier sagen Fuchs und Hase einander noch gute Nacht», schwärmt sie von ihrem Zuhause.

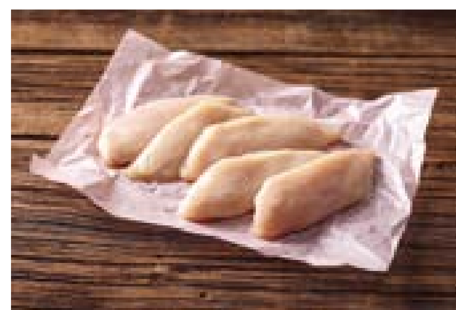
Freiland Poulet
ca. 1 kg





Freiland Poulet Brust
80–170 g
ca. 1 kg





Freiland Poulet Schenkel
6 x 120–300 g
ca. 1,3 kg



Freiland Poulet Flügeli
45 g+
ca. 1,5 kg



FREILAND POULET PRINCE DE BOURGOGNE IGP

Die Prince de Bourgogne stehen in perfekter Symbiose mit dem authentischen und rustikalen Charakter ihrer Region.

NUR AUF VORBESTELLUNG

Unser Jungbauer Fabrice Pardon ist einer von sechs Landwirten, die diese neue Rasse züchten. Als Kreuzung eines schwarzen Nackthalshuhns mit einem Blaufusshahn sind die Prince de Bourgogne die Frucht mehrerer Jahre Arbeit, in denen die Züchter Geschmack und Konsistenz des Fleisches noch verfeinern konnten.

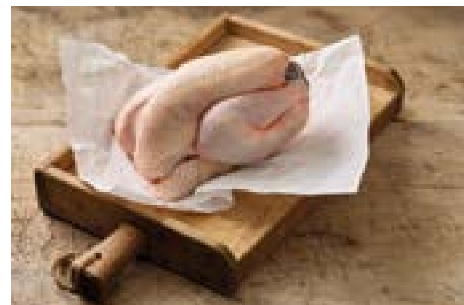
Während der Aufzucht von 94 Tagen werden die Prince de Bourgogne verwöhnt. Der Stall wird gründlich und regelmässig gereinigt und erhält neue Einstreu. Das Hauptfutter sind lokale Getreidearten aus dem Val de Saône. Drei Monate lang haben die Hühner Freilauf auf üppigem, beschattetem Grün. Hier haben die Prince de Bourgogne Zeit zu wachsen und nach ihrem eigenen Rhythmus Muskeln aufzubauen. Durch die Bewegungsfreiheit entwickeln sie Kraft, was für die Zartheit des Fleisches wichtig ist.

«ICH WILL EIN POULET MIT EINEM FLEISCHGESCHMACK WIE ZU GUTEN ALTEN ZEITEN.»

FABRICE PARDON

Freiland Poulet
Prince de Bourgogne IGP
Frankreich
ca. 1,7 kg





Freiland Poulet Brust Suprême
Prince de Bourgogne IGP
mit Haut
Frankreich
4 x 200–300 g





Freiland Poulet Schenkel
Prince de Bourgogne IGP
Frankreich
4 x 220–320 g





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | **BETTER** | BEST

NUR AUF VORBESTELLUNG

FREILAND PERLHUHN BOURGOGNE

Die Perlhühner Label Rouge werden während 94 Tagen aufgezogen und geniessen ganztags Auslauf ins grosszügig angelegte Gelände. Im Freiland fressen sie Gras und an den Futternäpfen im Stall Granulat, das mindestens 75% Getreide enthält.

«WIR RESPEKTIEREN DEN NATÜRLICHEN TAGESABLAUF DER TIERE.»

THIERRY COMTE

GESCHMACKSPROFIL

Das Perlhuhn Fleisch ist eher dunkel gefärbt. Es hat eine feste Konsistenz, ist aber dennoch saftig und zart und hat einen für diese Rasse charaktertypischen Geschmack.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | **BETTER** | BEST

Freiland Perlhuhn Bourgogne
Frankreich
ca. 1,5 kg





Freiland Perlhuhn Bourgogne Brust Suprême
Frankreich
4 x 180–240 g





Freiland Perlhuhn Bourgogne Schenkel
mit Haut
Frankreich
4 x 180–240 g





GEISER SPEZIALITÄTEN

Geiser verarbeitet im Sinne der Nachhaltigkeit die Teilstücke vom Alpschwein und Alplamm.



Damit die frische Molke aus der Alpkäseproduktion ökologisch sinnvoll als Futter verwertet werden kann, hält jeder Alpbetrieb nebst Milchkühen auch Schweizer Edelschweine, Die Alpschweine geniessen im Sömmerungsgebiet einen besonders tierfreundlichen Stall mit freiem Zugang auf einen grosszügig eingezäunten Naturbodenauslauf. Die artgerechte Haltung und Fütterung mit viel Bewegung an der frischen Luft sorgen für eine besonders aromatische Bratwurst vom Alpschwein.

Geiser
Bratwurst halb/halb
vom Alpschwein
5 x 150 g







Während den Sommermonaten übernehmen die Schafe auf natürliche Weise die Pflege der Alpwiesen, beugen mit der Weidetätigkeit der Verbuschung vor und fördern die Artenvielfalt. Nach der Sömmerung auf der Alp kehren Hirten und Auen mit ihren Lämmern zurück ins Tal. Sie wandern ab November fortan über mehrere Hektaren Landwirtschaftsfläche der ansässigen Bauern. Aus der artgerechten und extensiven Produktion entstehen die geschmacklich herausragenden Cevapcici.

Geiser
Cevapcici
vom Alplamm / Lamm
aus Winterwanderherde





NACHHALTIGKEITSRATING

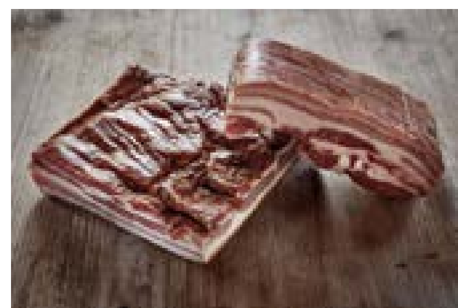
GOOD | **BETTER** | BEST

GYGAX
EMMENTALER SPEZIALITÄTEN

Adrian Gygax räuchert Wurst-, Schinken- und Speckspezialitäten auf traditionelle Weise wie anno dazumal in echtem Emmentaler Küchenrauch. Den Stall vom Gasthof seiner Eltern wurde so umgebaut, dass darin echter Küchenrauch produziert werden kann. Wie damals bei seinen Vorfahren. Ein Gespür für das Wetter und viel Erfahrung wird benötigt, um die alte Rezeptur perfekt zu beherrschen.

Gygax
Kochspeck
küchengeräucht
ca. 1,5 kg





Gygax
Bauernschinken
küchengeräucht
gekocht
ca. 1 kg





Gygax
Schwartenwurst
küchengeräucht
roh
ca. 250 g





Gygax
Hammenbein
küchengeräucht
gekocht
ca. 2 kg





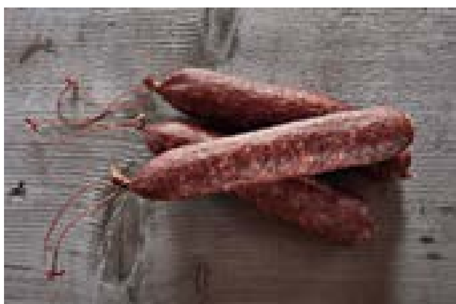
Gygax
Berner Zungenwurst
IGP
300 g





Gygax
Bauernwurst
küchengeräucht
gekocht
320 g





Gygax
Alpenkräuter Bratwurst
5 x 150 g





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

MONTANDON NEUENBURGER SPEZIALITÄTEN

Les Ponts-de-Martel liegt auf 1'000 m ü. M. im Hochtal Vallée des Ponts im Neuenburger Jura. Pierre Montandon führt dort die traditionelle Fleisch- und Feinkost-Metzgerei zusammen mit seinem Bruder Olivier und Neffe Yves. Sie zerlegen die Schweinehälften von Hand - sehr präzise und in zackiger Geschwindigkeit. Die 6 kräftigen Männer tragen Stechschutzhemden aus Edelstahlgeflecht bei der körperlich harten Arbeit. Die Familie Montandon verarbeitet Schweinefleisch aus nachhaltiger Zucht sowie von Höfen aus dem Vallée des Ponts und de la Brévine nach traditionellem Verfahren. Man schmeckt das unverfälschte und authentische Aroma des Terroirs.

Montandon Neuenburger Saucisson IGP
360 g





GESCHMACKSPROFIL
Die Saucisson besticht durch eine besonders saftige Textur und ihr charaktervolles Aroma. Eine betörende Süsse, die an kandierte Zwiebeln erinnert, wird abgerundet durch Noten von schwarzem Pfeffer, Buchenholzrauch, Pökelsalz, Lorbeer und Fenchelsamen.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

Montandon Schweins-Nierstück getrocknet
ca. 900 g





GESCHMACKSPROFIL
Das Trockenfleisch besticht durch die Balance von Würze und lederigen Reifenoten. Aus der Geschmacksvielfalt heben sich, neben einer fruchtigen Nussigkeit, Noten von Steinpilz, Sommertrüffel, Bergsalz und Szechuanpfeffer besonders hervor.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

Montandon Bauern Schinken
ca. 2,5 kg





GESCHMACKSPROFIL
Ein mürber, vielschichtiger Hinterschinken mit rauchigem Pökelsalz-Aroma. Komplementiert durch kräftige Noten von getrockneten mediterranen Kräutern, Muskatblüte und Speckstein. Abgerundet durch eine malzige Süsse.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

LÖTTERLE TÖSSTALER SPEZIALITÄTEN

Eingebettet zwischen bewaldeten Hügelzügen im Naherholungsgebiet von Zürich und Winterthur liegt das Tösstal. Die waldreiche Gegend und die frische Luft bieten die besten Voraussetzungen für das traditionelle Bauernrauchverfahren.

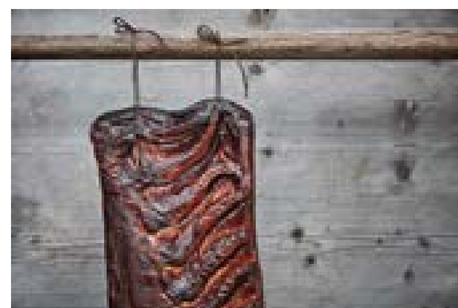
Die Familie Lötterle setzt zur Raucherzeugung nur Hölzer aus dem Tösstal ein. Dank integriertem Rauchwäscher werden die Tösstaler Spezialitäten CO_2-neutral produziert.





Lötterle Tösstaler Bauernspeck
mit Schwarte
ca. 2 kg





Lötterle Tösstaler Bauernspeck
ohne Schwarte
ohne Knochen
ca. 800 g





Lötterle Tösstaler Landrauchschinken
ohne Schwarte
ca. 1,5 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

CHERMIGNON SPEZIALITÄTEN

Wer Cyrille Bagnoud beim Erzählen seiner Familiengeschichte zuhört, spürt augenblicklich, welche Leidenschaft ihn antreibt. Er ist stolz und unheimlich dankbar für das, was sein Vater ihm und seiner Schwester Isabelle übertragen hat.

Aus Tradition und Handwerk entsteht bei der Familie Bagnoud in Chermignon Trockenfleisch von natürlichem Charakter. Die reine Bergluft, ausserordentliche Trockenheit und der Föhn schaffen ideale Bedingungen. Die Cher-Mignon SA verarbeitet im Sinne der Nachhaltigkeit die Teilstücke von Schweizer Schweinen aus nachhaltiger Zucht wie auch vom Schweizer Weiderind.
Die Herstellung der Chermignon Spezialitäten benötigt viel fachliches Können, Zeit und Geduld.

Chermignon
Walliser Rohschinken
IGP
mit Schwarte
1/1
ca. 2,5 kg





Chermignon
Walliser Rohschinken
IGP
ohne Schwarte
1/2
ca. 1 kg





Chermignon
Walliser Rohessspeck
IGP
mit Schwarte
1/1
ca. 1,8 kg





Chermignon
Walliser Rohessspeck
IGP
ohne Schwarte
1/2
ca. 900 g





Chermignon
Rohschinken
vom Alpschwein
ohne Schwarte
1/2
ca. 1 kg





Chermignon
Rohessspeck
vom Alpschwein
ohne Schwarte
1/2
ca. 1,2 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

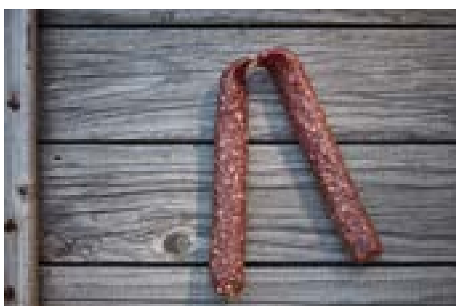
«DIE ZEIT IST EIN WESENTLICHES ELEMENT DER REZEPTUR.»

CYRILLE BAGNOUD



Chermignon
Knoblauchwurst
2 x 110 g





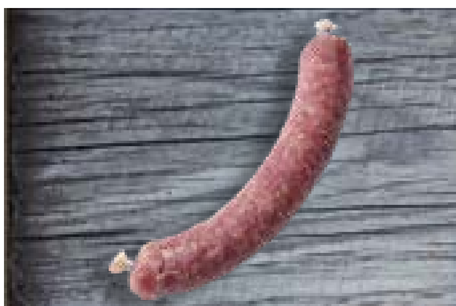
Chermignon
Fendantwurst
200 g





Chermignon
Rohesswurst
vom Alpschwein
200 g





Chermignon
Walliser Trockenfleisch
IGP
vom Schweizer Weiderind
Eckstück
1/2
ca. 1,3 kg





GESCHMACKSPROFIL

Aromen von Tannennadeln, Thymian, Rosmarin und getrockneten Veilchen befinden sich im vollkommenen, harmonischen Zusammenspiel mit den Reifenoten von Leder, Walnuss, Worcestersauce und Malzsüsse. Ein perfekt ausgereiftes Trockenfleisch.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

BREITENMOSER APPENZELLER MOSTBRÖCKLI

Saftig. Zart. Rauchig. So lässt sich die bekannte Spezialität aus dem Appenzell beschreiben.

Die Breitenmoser Fleischspezialitäten AG stellt das Mostbröckli nach traditioneller Handwerkskunst aus der flachen Nuss vom Schweizer Weiderind her. Das magere Fleisch eignet sich dafür besonders gut. Ganze 12 Stunden lang werden die Fleischstücke geräuchert. Zum Schluss reift das Mostbröckli im Vakuum perfekt aus, so bleibt es innen saftig zart und würzig-rauchig.



Breitenmoser Appenzeller Mostbröckli IGP
ca. 500 g





«DAS APPENZELLER MOSTBRÖCKLI GEHÖRT ZU UNSERER TRADITIONELLEN HANDWERKSKUNST.»

RETO FUSTER



NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

BRÜGGER BÜNDNERFLEISCH

Jörg Brügger bedient sich lediglich den Kräften der Natur und verlässt sich auf seinen beneidenswerten Instinkt.

Neun Jahre lang hat der gelernte Metzger Jörg Brügger das Wissen der traditionellen Naturlufttrocknerei von seinem Vater erlernt. Die Familie stellt seit 1892 in Parpan Trockenfleisch her, Jörg führt den Betrieb in 4. Generation. Er arbeitet nicht nur mit viel Herzblut und Leidenschaft, sondern widmet sein ganzes Leben dem Fleisch aus nachhaltiger Zucht, das er in seinem Wohnhaus in Parpan für uns veredelt. Jede Veränderung der Temperatur, der Luftfeuchtigkeit oder aufkommender Wind benötigen seine volle Aufmerksamkeit. Tag und Nacht. Durch Öffnen und Schliessen der Fenster sowie gekonntes Umhängen der Fleischstücke innerhalb seiner Trocknungsräume entstehen Bündner Spezialitäten von einzigartiger Qualität und besonders natürlichem Geschmack.





Brügger Bündnerfleisch
Unterspälte
1/2, ca. 0,7 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

QUELLPARK KUNDELFINGERHOF ZUCHTFISCHE

Seit über 100 Jahren werden im idyllisch angelegten Quellpark Kundelfingerhof Forellen gezüchtet. In diesem Naturparadies entspringt die grösste Quelle der Nordostschweiz und liefert reinstes Wasser für die modernen Zuchtbecken. Die ganzjährig gleichbleibende Wassertemperatur von maximal 10 °C sorgt für eine langsame wie auch naturnahe Aufzucht. Daraus ergibt sich eine hochwertige Fischqualität mit reinem Geschmack und fester, fettarmer Konsistenz.



Quellpark Kundelfingerhof
Regenbogenforelle
ausgenommen, 250–300 g
Zucht, Schweiz
ca. 1,5 kg





Quellpark Kundelfingerhof
Lachsforelle
ausgenommen, 400–600 g
Zucht, Schweiz
ca. 1,5 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST



Quellpark Kundelfingerhof Regenbogenforellen Filet
mit Haut, grätenarm,
ca. 80–130 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g





Quellpark Kundelfingerhof Lachsforellen Filet
mit Haut, grätenarm,
ca. 100–250 g
Zucht, Schweiz
ca. 600 g





«DAS FISCHWOHL HAT IN DER ZUCHT PRIORITÄT.»

MARTIN JUNKER, GESCHÄFTSFÜHRER

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	**BEST**

SITKA COHO WILDLACHS

Die Familie Clarke und ihre Freunde fischen die Silberlachse aus Überzeugung mit Haken und Leine.

Silberlachse aus Alaska werden aufgrund der kalten Gewässer sehr gross und enthalten einen hohen Omega 3 Fettgehalt. Sie ernähren sich hauptsächlich von Krill–garnelenförmigen Krebstieren. Wegen der geringen Bevölkerungsdichte ohne Industrie und dem gesetzlichen Verbot für Zuchtfarmen ist das Wasser enorm sauber.

Die Saison dauert vom anfangs Juli bis Ende September. In dieser Zeit wohnen die Clarkes und ihre langjährigen Fischerfreunde auf den Booten. Lachse fängt man tagsüber weit draussen im Meer, da die Qualität des Fleisches abnimmt, je näher die Fische an die Flussläufe kommen, um zu laichen. Durch den Fang mit Haken und Leine kommen die Fische einzeln an Bord, werden direkt auf dem Troller verarbeitet und sofort schockgefroren. «Durch diese vorsichtige Verarbeitung schmeckt der Lachs extrem frisch, als käme er gerade aus dem Meer», erzählt uns Julia und ergänzt: «Nur ein Prozent aller Lachse werden in Alaska so schonend gefangen und verarbeitet». Unser Sitka Coho Wildlachs ist MSC-zertifiziert, äusserst hochwertig und gleichmässig in der Qualität.

Sitka Coho Wildlachs Filet geräucht, geschnitten
Wild, FAO 67
200 g





Sitka Coho Wildlachs Filet geräucht, geschnitten
Wild, FAO 67
ca. 700 g





GESCHMACKSPROFIL

Der Sitka Coho Wildachs schmeckt sehr mild, mit einem leichten Nachgeschmack des Meeres. Für das geräucherte Filet setzt die Familie Kunkel das umweltfreundliche CleanSmoke-Räucherverfahren ein. In der Manufaktur werden die von Hand filetierten, gesalzenen und gewürzten Silberlachse im CO_2-gereinigten Rauch aromatisiert.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

MANGROVEN
BIO BLACK TIGER CREVETTEN

Der natürliche Erhalt der Mangrovenwälder ist Dreh- und Angelpunkt der Bio-Zucht.

Cà Mau liegt ganz im Süden Vietnams. Ngueyên Anh Yuân ist einer von über 1'200 Crevettenfarmern, der sich an diesem Bio-Projekt beteiligt. Ngueyên und seine Frau Ta Văn Tiên leben alleine hier draussen in ihrem Haus. Umgeben von nichts anderem als Land, Wasser und Mangroven. Der Kleinbauer bewirtschaftet zwei Bassins. Die Teiche sind mit Brackwasser gefüllt und einen bis einenhalb Meter tief. Auf einen Quadratmeter kommen maximal zwei Tiere. Sie haben deutlich mehr Lebensraum und weniger Dichtestress als in der konventionellen Zucht, wo zwischen 50 bis 100 Tiere pro Quadratmeter leben. Ngueyên zieht seine Crevetten natürlich und ohne Medikamente oder Zusatzstoffe auf. Die Bio-Crevetten ernähren sich selbst, von mikroskopisch kleinen Tierchen und Bakterien, welche die Mangrovenblätter zersetzen, die auf natürliche Art ins Wasser fallen. Zusätzliches Futter brauchen sie nicht. Die natürliche und langsame Aufzucht ergibt festes Fleisch mit mildem Geschmack.



INSPIRATION
FÜR DIE SPEISEKARTE

transgourmet.ch/originerezepte

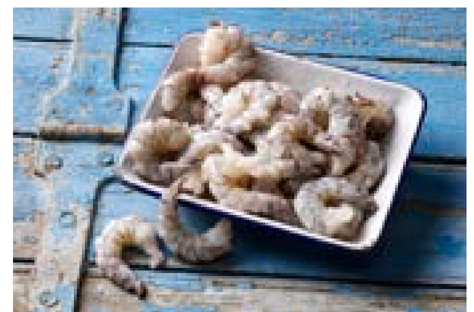
Mangroven Bio Black Tiger Crevetten
easy peel 13/15
Glasur ca. 20%, ohne Zusatzstoffe
Zucht, Vietnam
1 kg





Mangroven Bio Black Tiger Crevetten
geschält 21/25
Glasur ca. 20%, ohne Zusatzstoffe
Zucht, Vietnam
1 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	**BEST**

ADRIANS FISCHKNUSPERLI

Adrian ist der einzige Berufsfischer der Stadt Zürich. Er kennt die Topografie des Sees auswendig. Dies ist jedoch kein Garant für Erfolg, denn einen konstanten Fang gibt es nicht. Er ist an sechs Tagen die Woche gefordert, sich auf Wind und Wetter einzustellen.

«DIE NATUR BESTIMMT MEINEN TAGESABLAUF.»

ADRIAN GERNY



«Wegen der Grösse der Netzmaschen verfangen sich nur ausgewachsene Fische, die ein- bis zweimal gelaicht haben», erklärt Adrian. Dies garantiert einen verantwortungsvollen Wildfang und bietet umfassenden Schutz der Fischbestände. Die Fleischqualität ist am besten, wenn es kalt ist. Mit einer Maschine werden die vielen dünnen Zwischenmuskulaturgräte der Rotaugenfilets alle zwei Millimeter zerschnitten. Man spürt nach dem Frittieren die Gräte nicht mehr. So landet der einst unbeliebte Weissfisch als nachhaltiges Fischknusperli in den Fritteusen.



Adrians Fischknusperli
Wild, Schweiz
Hartschale ca. 1,5 kg

GESCHMACKSPROFIL

Der Bierteig sorgt für eine knusprige Aussenhülle. Innen entfaltet sich das Rotaugenfilet mit festem, weissem Fleisch und dezentem Geschmack nach mildem Seetang.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	**BEST**

BIO PILZE
AUS DEM ZÜRI OBERLAND

Mit seinem Forschergeist tüftelte Patrick Romanens lange am perfekten Substrat für die biologische Zucht von Edelpilzen.

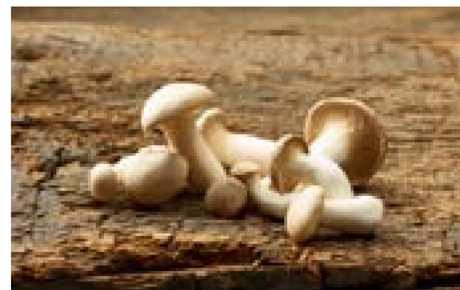
Der Nährboden setzt sich hauptsächlich aus Sägemehl und Weizenkleie zusammen. Beide Inhaltsstoffe stammen aus einer Kreislaufwirtschaft. Sie entstehen als Nebenprodukt bei Betrieben ganz in der Nähe: Das Sägemehl fällt bei einem Besenstilhersteller an, die Weizenkleie in einer Mühle in Zürich.

Je nach Pilz benötigt das Myzel bis zu vier Monate, um das Substrat zu durchwachsen. Erst jetzt kann der Fruchtkörper mit Hut und Stiel überhaupt wachsen. Entscheidend sind Temperatur und Feuchtigkeit. Aber auch die Regulation des Luftzugs oder die Dosierung der Beleuchtung. Jede Sorte hat dabei ihre Vorlieben. Geerntet wird wöchentlich von Hand. Das verlangt für beste Qualität nebst dem richtigen Zeitpunkt auch viel Sorgfalt und Geschick. Was danach vom Substratblock übrig bleibt, nutzen Bauern als Dünger auf ihren Feldern.



Bio
Kräuterseitlinge
aus dem Züri Oberland
500 g





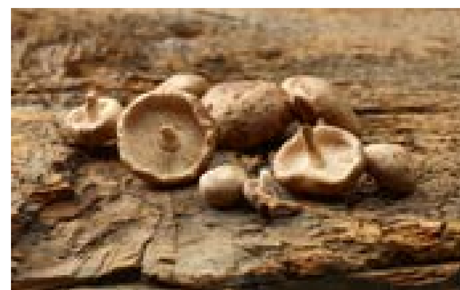
Bio
Mischpilze
aus dem Züri Oberland
3 Sorten Zuchtpilze
400 g





Bio
Shiitake
aus dem Züri Oberland
500 g





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	**BEST**

SCHWEIZER FREILANDEIER AUS DER REGION

Nordwestschweiz / Mittelland / Westschweiz / Ostschweiz / Wallis / Tessin

Die Hühner leben in grosszügigen Volieren und geniessen Auslauf ins Freie, nur bei schlechtem Wetter bleiben sie im Wintergarten an der frischen Luft. Die Voliere ist als Baumstruktur aufgebaut, es gibt zwei Etagen mit Sitzstangen auf denen die Tiere nachts schlafen. Das Sandbad nutzen die Hühner zum Reinigen des Gefieders. Auf der Weidefläche dienen Bäume oder kleine Holzhäuschen als Schattenspender.

Dank der ID-Nummer auf dem Ei ist die Rückverfolgbarkeit bis zum Bauer möglich.





Schweizer Freilandeier aus der Region
53g+
90 Stück

naturaplus





Schweizer Freilandeier aus der Region
53g+
30 Stück

naturaplus





Schweizer Freilandeier aus der Region
53 g+
6 Stück

naturaplus





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

BERNER JURA BERGBUTTER

Der Hof von Mikaël und Bianca Zürcher befindet sich im Berner Jura auf dem Mont Soleil, 1'200 m ü. M. und zehn Minuten von St-Imier entfernt. Eingebettet in Moorlandschaften, umgeben von Wiesen, Wäldern, sattem Grün und dem Windpark Juvent.

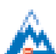
Das junge Paar bewirtschaftet den Hof mit 39 Hektaren Nutzfläche gemeinsam. Die 25 Kühe der Rassen Chersey, Holsteiner und Simmental weiden von April bis Oktober draussen. Sie haben aber auch im Winter bei schönem Wetter Freigang. Sie fressen Gras und Heu aus eigenem Anbau. Mikaël kümmert sich um das Vieh und bestellt das Ackerland. Dabei setzt er auf natürliche Pferdestärke. Wo sonst Maschinen im Einsatz sind, übernehmen seine Freiberger Pferde die Arbeit, ziehen Pflug und Rächen oder gefälltes Tannenholz.

Mikaël ist einer von 60 Bergbauern aus der Region, der seine Bergheumilch an die nahegelegene Käserei Spielhofer in St-Imier abliefert. Cédric Spielhofer und sein Bruder stellen im Butterfass aus dem Jahre 1970 den Berner Jura Bergbutter als reines Naturprodukt her.

«ICH HABE MEIN LEBEN LANG IMMER NUR BERGMILCH GETRUNKEN.»

MIKAËL ZÜRCHER

Berner Jura Bergbutter
150 g







GESCHMACKSPROFIL

Die Textur ist wunderbar geschmeidig, der Geschmack leicht süsslich. Die Berner Jura Bergbutter ist ein reines Naturprodukt, ohne Beigabe künstlicher Zusatzstoffe. Daher kann die Farbe von weisslich bis gelblich variieren.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | BEST

PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO





Die Büffelkühe werden in dieser artgerechten und naturbelassenen Haltung bis zu 20 Jahre alt.

Auf 1000 Hektar Land grasen die 1500 Wasserbüffel der Familie Rega. Die gehaltvolle Bio-Milch verarbeiten sie in der eigenen Käserei zu Büffelmozzarella, wobei die Käsebruchmasse immer noch traditionell von Hand gezogen wird. Der herkunftsgeschützte Mozzarella di Bufala schmeckt intensiv, mit säuerlicher Note und besitzt den typisch cremig weichen Kern.

Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio
5 x 100 g





Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio Bocconcini
20 x 25 g





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

MOSER BIO BRIE

Ueli Moser experimentierte in seiner Spezialitätenkäserei im Berner Seeland mit ungezähmter Lebensfreude und Ehrgeiz an diesem Weichkäse.

Die Rohmilch stammt von Bio-Bauern aus der Umgebung. Im bäuerlichen Scheunenberg bei Wengi, 10 Minuten von Dotzigen entfernt, lernen wir Margrit und Heinz Peter kennen. Sie bewirtschaften den Hof seit 30 Jahren als offenes Haus der Begegnung von Mensch und Tier. Nebst 17 Milchkühen wohnen auch Legehennen, Freiberger Pferde, Ponys, Ziegen, Katzen und Meerschweinchen in dieser weiten Ebene des westlichen Limpachtals, wo ausschliesslich Landwirtschaft betrieben wird.

Moser
Bio Brie
1/1 Laib ca. 1,2 kg





Moser
Bio Brie
1/2 Laib ca. 600 g





«KÄSEN IST ETWAS SCHÖNES, WARUM ALSO 'JUFLE'?»

UELI MOSER



GESCHMACKSPROFIL

Der affinierte Brie reift mindestens 4 Wochen und entwickelt in dieser Zeit eine dünne Rinde mit flauschig weissem Schimmel. Im jungen Stadium hat er einen milden, fruchtig-würzigen Geschmack. Mit zunehmendem Alter wird er cremig, zart im Teig und entwickelt ein würzig-kräftiges Aroma mit Akzenten von Gras sowie gerösteten Nüssen.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

SPIELHOFER BIO TÊTE DE MOINE AOP

Wer das Terroir des Tête de Moine verstehen möchte, muss sich auf den Weg zu den Bauern des Jura machen, die die Milch für diese mehr als 800 Jahre alte Käsespezialität produzieren.

Peters Kühe tragen Hörner und werden ausschliesslich mit Grundfutter (Weide und Heu) ernährt. Das ist bemerkenswert, weil es heute nicht mehr üblich ist. Die meisten Bauern füttern zusätzlich Getreide als energie- und eiweissreiches Kraftfutter, um eine höhere Milchleistung zu erreichen. Anders bei Mika Peter. Hier in Renan auf 1200 m ü. M. nimmt die Milch für den Tête de Moine bewusst einen sehr terroir-betonten Anfang.



In der Molkerei Spielhofer wird jeden Tag die frische Bio und Demeter-Milch angeliefert und zu Käse verarbeitet. Der Tête de Moine reift hier auf Tannenbrettern und entwickelt in mindestens 75 Tagen sein einzigartiges Aroma. Zum Verzehr wird er in hauchdünne Rosetten geschabt. Die so entstandene grosse Oberfläche und die sehr feine Textur lassen den Käse auf der Zunge schmelzen.



Spielhofer Bio Tête de Moine AOP
1/1 Laib ca. 800 g





GESCHMACKSPROFIL

Brüchig-mürber, im Mund zart schmelzender Käse. Im Auftakt duftende, blumige Aromen im Wechselspiel mit frisch geschnittenem Holz und feuchten Steinen. Am Gaumen erinnert der Käse an salzige Pistazien, Sonnenblumenkerne, Schale junger Birnen und Wiesenkräuter.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	**BEST**

BÜNDNER BERGKÄSE BIO

Lumbrein, ein idyllisches Dorf im Val Lumnezia, befindet sich etwa eine Autofahrstunde von Chur entfernt. Alexander Casanova ist hier aufgewachsen und betreibt Milchwirtschaft. Seine 17 Schweizer Braunvieh-Kühe weiden auf den Bergwiesen mit saftig-grünem Gras, Kräutern, Klee und Blumen. Jeden Morgen melkt er seine Kühe in der Früh und bringt seine Biomilch danach in die Cascharia Lumbrein zu Mario und Ina Albin. Sie produzieren aus der Bio Bergheumilch von insgesamt neun Bio-Bauern dieses urchig-natürliche Original nach altbewährtem Rezept.

«ASTGAR FURNIR LATG EN NOSSA CASCHARIA EI IN PRIVILEGI E MOTIVESCHA MINTGADI DA LAVAR BAUL ED IR A MULSCHER LAS VACCAS.»

ALEXANDER CASANOVA

«MILCH IN UNSERE SENNEREI LIEFERN ZU DÜRFEN, IST EIN PRIVILEG UND MOTIVIERT TÄGLICH, DIE KÜHE IN DER FRÜH ZU MELKEN.»

GESCHMACKSPROFIL

Bündner Bergkäse Bio würzig. Der Schweizer vollfett Halbhartkäse wird aus thermisierter Milch hergestellt und reift drei bis fünf Monate. Erdig-nussiger mittelkräftiger Käse. Noten von Roggenbrotkruste, Herbstwald, Weintrauben, trockener Muttererde und Reifekeller. Leichter Walnuss-Nachgeschmack.

GESCHMACKSPROFIL

Bündner Bergkäse Bio extra. Der Schweizer vollfett Halbhartkäse wird aus thermisierter Milch hergestellt, reift bis zu 9 Monate und hat einen extrareifen, temperamentvollen Geschmack.

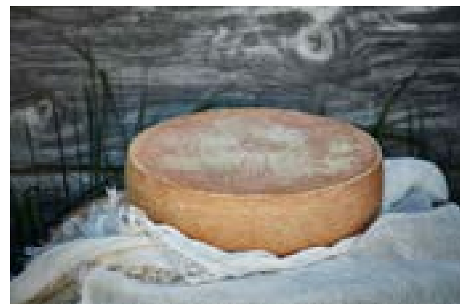
NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST



Bündner Bergkäse Bio würzig
1/1 Laib ca. 4,8 kg





Bündner Bergkäse Bio würzig
1/4 Laib ca. 1,2 kg





Bündner Bergkäse Bio würzig
200 g





Bündner Bergkäse Bio extra
1/4 Laib ca. 1,2 kg





GOMSER BIO-BERGKÄSE

Im Naturparadies Goms produzieren 11 Bio-Höfe Bergrohmilch, die in der genossenschaftlichen Bio Bergkäserei Goms verarbeitet werden.

Die Temperatur beim Erwärmen der Milch, die Reifungsdauer sowie die Behandlung im Keller sind massgebend für die Qualität. Dafür ist Gery Zürcher verantwortlich, der die Käseproduktion je nach Wetterlage aufgrund seiner Erfahrungswerte auch mal individuell anpasst. Er produziert dort mit viel Leidenschaft und Erfahrung diesen würzig-aromatischen Bergkäse.



GESCHMACKSPROFIL
Milder Schnittkäse mit sanften Aromen, die an Aprikose und Mandarinenschale erinnern, mit Tönen warmer Erde. Leicht pikanter Nachgeschmack mit Noten von grünem Pfeffer und Liebstöckel.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

Gomser Bio-Bergkäse
Stück zu ca. 275 g





Gomser Bio-Bergkäse
1/4 Laib ca. 1,25 kg





HÜPFENBODEN GOTTHELF EMMENTALER AOP

Die Käsermeister Bernhard Meier und Marlies Zaugg vom Hüpfenboden sind die einzigen Produzenten des Gotthelf Emmentaler AOP Slow Food. Davon stellt das Paar mit hauseigenen Kulturen und in aufwändiger Handarbeit täglich zwei Laibe zu 100 Kilo her. Im traditionellen Joost-Käse-Haus in Langnau wird der Käse von Hand gepflegt und reift bis zum Alter von mindestens 14 Monaten aus. Er ist rezent, ausgeprägt würzig, mit leicht nussigen Aromen, Salzkristallen und fein-mürber Textur.

> «MIT EIGENEN HÄNDEN AUS EINEM VERDERBLICHEN NATURPRODUKT EIN HALTBARES LEBENSMITTEL ZU MACHEN, DAS IST FÜR MICH DIE FASZINATION DES KÄSENS.»
>
> BERNHARD MEIER

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

Hüpfenboden Gotthelf Emmentaler AOP
vollreif
ca. 1,3 kg





Slow Food® Presidio

Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. — slowfoodfoundation.com slowfood.ch

UNTERTRÜBSEE ALPSBRINZ AOP



Die Familie Scheuber stellt diesen Sbrinz im Sommer direkt auf der Alp her. Die Vielfalt von 150 verschiedenen Gräser und Kräuter, welche auf dem Hochplateau oberhalb Engelberg gedeihen, verleiht der Milch einen besonders ursprünglichen Geschmack. In Stücke gebrochen, offenbart der Alpsbrinz die körnige Struktur mit feinen Tyrosin-Kristallen, welche durch die lange Reifung von 30 Monaten entstehen. Der elfenbeinfarbige Teig schmeckt im Gaumen leicht fruchtig, mit einer Note von geröstetem Chicorée und herb-würzigem Abgang.

Untertrübsee Alpsbrinz AOP
ca. 1 kg













«IM SOMMER WERDEN DIE ALPWEIDEN VON KÜHEN BELEBT, IM WINTER TUMMELN SICH HIER DIE SKIFAHRER.»

THOMAS SCHEUBER

Slow Food®
Presidio

Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. — slowfoodfoundation.com
slowfood.ch

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

PRÄTTIGAUER BIO SCHAFKÄSE





An den steilen Hängen des Prättigaus leistet die Kleintierhaltung einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft.



Die Bio-Bauern der Region haben sich zusammengeschlossen und in Pragg-Jenaz eine neue Bergkäserei gebaut, die den Familien eine Existenzgrundlage sichern soll, so dass sie im Prättigau bleiben können. Erfahrene Käser stellen in alter Tradition aus der frischen Schafmilch einen ganz besonderen Bio Halbhartkäse her: Der Prättigauer Bio Schafkäse überrascht durch seinen cremig-würzigen Geschmack.

Prättigauer
Bio Schafkäse
1/4 Laib ca. 750 g







NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | BEST

PASQUIER BIO FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ



Frédéric und sein Bruder Philippe arbeiten Hand in Hand, oft synchron, ohne viele Worte.

Im Herzen von Gruyère wird diese zartschmelzende Mischung nach altem Familienrezept hergestellt. Vier Bio-Bauern aus Morlon liefern dafür ihre frische Bio-Milch zu Käser Frédéric Pasquier. Den Gruyère lässt er acht Monate reifen, kräftig und aromatisch im Geschmack soll er sein. Der Vacherin Fribourgeois reift hier länger als vorgeschrieben. Nach dreieinhalb Monaten ist er nicht nur cremig fein, sondern auch stärker im Aroma und liefert die Schmelzfähigkeit für das würzige Pasquier Bio Fondue moitié-moitié.

Pasquier Bio Fondue moitié-moitié
400 g



Pasquier Bio Fondue moitié-moitié
1,2 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

WALLISER BIO RACLETTE AOP

In der Augstbordkäserei Turtmann wird ein Naturprodukt hergestellt, das unnachahmlich mit seinem Terroir verbunden ist.

Für den Bio Raclette wird nur naturreine Walliser Bio-Rohmilch verwendet. «Beim Käsen ist es wichtig, dass das Korn eine gute Daumengrösse erreicht», erzählt uns Marcel Ammann. Nur so ist im Käse genügend Wasser enthalten, das die hervorragende Schmelzeigenschaft des Raclettes hervorbringt.

Die Bio-Raclettelaibe werden zwei Wochen lang in der Käserei auf ungehobeltem Tannenholz gelagert und täglich gepflegt. Im nächsten Schritt reift der Käse über 4–5 Monate im Zentrallager aus. Erst dann erreicht er sein volles Aroma.

GESCHMACKSPROFIL
Würzig-pikanter Käse mit Bergsalznoten, welche durch fruchtige Oliven und Aprikosenkern-Noten getragen werden. Erinnert an warme, frisch gemolkene Milch, Rahmkaramell und Nussbutter.



Walliser Bio Raclette AOP
1/2 Laib ca. 2,5 kg





Walliser Bio Raclette AOP Scheiben
ca. 400 g





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | **BEST**

ELSÄSSER EIERTEIGWAREN IGP

Die Elsässer Teigwaren mit 7 frischen Eiern pro Kilo werden nach einem Familienrezept hergestellt, das seit drei Generationen in der Familie Heimburger im elsässischen Marlenheim weitergegeben wird. Die Pasta enthält ausschliesslich französische Zutaten: erstklassiger Hartweizengriess und frische Bauerneier von Hühnern aus Freilandhaltung. Nebst den traditionellen Tagliatelle stellt die Familie Heimburger auch 7-Eier Spätzle her. Die poröse, körnige Textur enthüllt ihren köstlichen Geschmack und lässt Saucen besser haften.



Elsässer 7-Eier Tagliatelle
3 mm
3 kg



Elsässer 7-Eier Tagliatelle
7 mm
3 kg



NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | **BETTER** | BEST

BIO PASTA MARELLA

Terroir soll nicht nur Produkten wie Wein oder Oliven vorbehalten sein, wie Antonio Marella zu Recht findet.

Antonio Marella produziert in seiner kleinen Pasta-Fabrik gastronomische Glücksmomente. Dazu bezieht er bestes Bio-Hartweizengriess von der Mühle im benachbarten Altamura, die Weizen aus den umliegenden Feldern verarbeitet. Was Pasta Marella ausmacht, ist das Verfahren «Trafilata al Bronzo". Dabei wird der Teig sorgsam durch Bronzeformen getrieben. Das ergibt diese unnachahmliche, leicht raue Oberfläche. Nach dem Formprozess wird die Pasta sorgsam auf Telai gelegt. Das sind die traditionellen Holzrahmen, bespannt mit einem Textilgewebe, auf denen die Pasta ruht. Die lange Trocknungszeit spielt die eigentliche Hauptrolle in der Produktion und ist das, was Pasta Artigianale vom Industrieprodukt unterscheidet. So bleiben viel mehr Geschmack, Proteine und all die Stoffe in der Pasta zurück, die den Serotonin-Spiegel anheben. Glück kann man nicht kaufen. Aber mit einem schönen Teller Spaghetti, Penne oder Orecchiette von Marella kann man Glück essen.



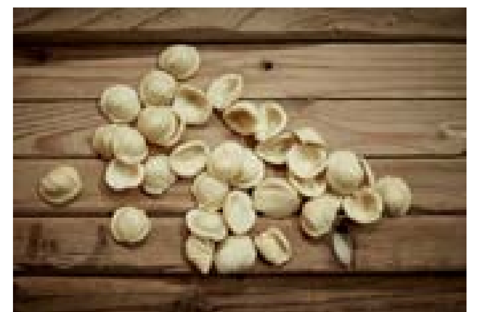
Bio Pasta Marella
Penne Rigate
5 kg





Bio Pasta Marella
Orecchiette
5 kg





Bio Pasta Marella
Spaghetti
5 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

NORDINDISCHER BIO REIS

Ein intensiver Duft liegt in der warmen, feuchten Luft über den Reisfeldern. Blumig, würzig, leicht erdig. Es ist das typische Basmati-Aroma, das von den kürzlich gesetzten Reispflanzen verströmt wird.



In den fruchtbaren Regionen am Fusse des Himalaya Gebirges bewirtschaften Kleinbauernfamilien die Reisfelder zum Grossteil noch in Handarbeit. Dabei schützen sie durch Bio-Anbau den Boden und die Wasserqualität auf natürliche Weise. Neben der Umstellung auf Bio ist die Zusammenarbeit mit Fairtrade ein wichtiger Aspekt zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Bauern. Zusätzlich zur Bio-Prämie erhalten sie auf ihre Erntemenge eine Fairtrade-Prämie. Diese kommt der gesamten Kooperative zugute und wird für landwirtschaftliche Investitionen oder allgemeine Projekte in den einzelnen Dörfern verwendet. Es sind diese vielen kleinen Veränderungen, die in der Summe einen echten Gewinn für die Menschen bedeuten.

Auch wenn die meisten weniger als einen Hektar Land besitzen, so sind sie doch voller Stolz für dieses Stückchen Erde.



Nordindischer Bio Reis Basmati
weiss
5 kg





Nordindischer Bio Reis Langkorn
weiss
5 kg





NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

RIZ DE CAMARGUE IGP BIO



NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

Bernard Poujol wagte im Alter von 50 Jahren den Weg in die Selbständigkeit. Er kaufte im Sumpfgebiet von Saint-Gilles ein 60 Hektar grosses Grundstück und erbaute darauf sein Landhaus Mas Neuf de la Motte. Aus tiefster Überzeugung, eine tugendhafte und lebensfähige Landwirtschaft zu betreiben, setzt er seither als kleinster Produzent der Camargue auf den biologischen Reisanbau mit Enten. Bei dieser uralten japanischen Methode fressen die Tiere mit ihrem grossen Appetit munter Unkräuter und Insekten auf den Feldern. Das mühsame Unkraut jäten von Hand sowie eine chemische Behandlung entfällt. Im Gefieder der Ente steckt also Freiheit, Fortschritt und Hoffnung zugleich.





Riz de Camargue IGP Bio
Vollkorn rot
1 kg





Riz de Camargue IGP Bio
Halb Vollkorn weiss
1 kg





LENTILLES BLONDES DE SAINT-FLOUR

Die Lentille blonde war jahrzehntelang verschwunden, bevor sie von einer Gruppe leidenschaftlicher Produzenten wiederentdeckt wurde. Die Leguminose gehörte früher zur traditionellen Küche der Region Saint-Flour. Die Linse wird ohne jegliche Behandlung hergestellt und profitiert von allen Nährstoffen der basaltischen Böden in Cantal.





Lentilles blondes de Saint-Flour
5 kg







Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. — slowfoodfoundation.com slowfood.ch

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

SEELÄNDER BIO DÖRRBOHNEN

Für die biologische Landwirtschaft sind Leguminosen die wichtigste Quelle, dem Boden Stickstoff zuzuführen. Darum setzen unsere Seeländer Bio-Bauern auf den Anbau von Buschbohnen, welche die Bodenfruchtbarkeit erhalten und den Folgekulturen wichtige Nährstoffe zur Verfügung stellen. Durch die schonende Trocknung entstehen besonders aromatische Dörrbohnen in Knospe-Qualität.





INSPIRATION
FÜR DIE SPEISEKARTE

transgourmet.ch/originerezepte

Seeländer Bio Dörrbohnen
500 g

BIOSUISSE



NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

MUSSINI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO

Hier ist es Tradition, dem Nachwuchs zur Geburt Essigfässer zu schenken.



Wir besuchen die Acetaia Mussini, eine kleine Manufaktur, die sich der Produktion von Aceto Balsamico di Modena verschrieben hat. Sie wird von den Cousins Giorgio Benedetti und Gabriele Torricelli geführt. Ihre Familien sind seit 1909 mit der Herstellung von Aceto Balsamico verbunden. Die Essig-Holzfass-Batterien, die sie von ihren Eltern zur Geburt geschenkt bekamen, lieferten den Start in die Selbständigkeit. Eine Holzfass-Batterie besteht aus fünf Fässern. Jedes Fass hat eine unterschiedliche Grösse und ist aus einem anderen Holz gefertigt.

«In diesem Stahlkessel kochen wir den Traubenmost und vermischen ihn danach mit Weinessig», sagt Giorgio. «Beides beziehen wir ausschliesslich aus streng kontrollierten und biologisch zertifizierten Betrieben der Region Modena». Die sorgfältig abgestimmte Mischung von 30 Prozent Traubenmost und 70 Prozent Weinessig wird in dunkle, teilweise über 20 Jahre alte Eichenfässer abgefüllt.



Mussini Aceto Balsamico di Modena IGP Bio
250 ml






GESCHMACKSPROFIL

Der Mussini Aceto Balsamico di Modena IGP Bio ist bernsteinfarbig und hat einen intensiv, ausdauernden und ausgewogenen Duft mit einer angenehmen Säure. Der Geschmack ist bittersüss und trotzdem sehr harmonisch.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE

Gutes Olivenöl muss aus Oliven gemacht sein, die beim Gedeihen das Castel del Monte gesehen haben.

Frantoio Galantinos DOP-Olivenöl Terra di Bari Castel del Monte wird aus der biologisch angebauten Coratina-Olive gewonnen und bezaubert mit einem betörend fruchtig-intensivem Duft. Auf der Zunge überrascht eine gewisse Schärfe. Es ist reich an gesunden Antioxidantien und Phenolen, was sich in der leicht pikanten Note im Gaumen ausdrückt. Täglich einen Löffel reines Bio-Olivenöl ist die beste Medizin–das passt zur Grundphilosophie von Frantoio Galantino: «La goccia dell'olio deve scendere ogni giorno».

Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte
5 dl






NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	**BETTER**	BEST







MANDUVIRÀ BIO ROH-ROHRZUCKER

Autos gibt es in der Region von Arroyos y Esteros fast keine. Je näher man zur Fabrik kommt, desto mehr Ochsenwagen sieht man. Über eine lehmige Strasse karren die Bauern das Zuckerrohr heran. Beim Anbau ist nichts mechanisiert. Das Zuckerrohr wird von Hand mit der Machete geschlagen und auf die Karren geladen.



In der Cooperativa Manduvirà wird das Zuckerrohr in schonendem und nachhaltigem Verfahren zu Zucker weiterverarbeitet. Eigentümer der Zuckerfabrik sind 3000 Kleinbauern. Der Zucker wird auf dem Wasserweg über den Rio Paraguay nach Buenos Aires transportiert und dann weiter auf dem Meer. Es vergehen drei bis vier Monate, bis er schliesslich bei uns ankommt.







Manduvirà Bio Roh-Rohrzucker
1000 x 5 g



GESCHMACKSPROFIL

Der Manduvirà Bio Roh-Rohrzucker hat eine schöne goldene Farbe und schmeckt leicht nach Karamell.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | **BEST**

HONIG
VON DER DUNKLEN BIENE

Unsere Imker halten und vermehren Völker der Dunklen Biene zur Erhaltung der einheimischen Rasse. Durch die Einführung anderer Arten wurde sie aus vielen Regionen verdrängt und ist heute gefährdet. Der charakteristische schwarze Panzer wärmt sich schnell auf, so dass sie auch bei kälteren Temperaturen aktiv ist. Ihr Verhalten ist für die Landwirtschaft und Erhaltung der Pflanzenvielfalt von grossem ökologischem Nutzen.







Honig
von der Dunklen Biene
500 g







NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

Slow Food®
Presidio

Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren. — slowfoodfoundation.com
slowfood.ch

HALTBARMACHEREI BIO SIRUP

In der kleinen Manufaktur im urbanen Trendquartier Kreis 10 stellt Roman Treichler Bio-Sirupe aus naturbelassenen Zutaten her. Und zwar so, wie es sein Grosi zu Lebzeiten gemacht hat.

Kreis 10 in Zürich an einem sonnigen Vormittag im Sommer. Vom Hauptbahnhof aus ist das urbane, lebendige und aufkommende Trendquartier per ÖV in zehn Minuten erreichbar. In unmittelbarer Nähe der Tramstation Wipkingen hat Roman Treichler seine Manufaktur in einem Wohn- und Geschäftshaus direkt an der Rotbuchstrasse untergebracht. Auf wenigen Quadratmetern, aber professionell ausgestattet, hat sich Roman Treichler einen langersehnten Kindheitstraum erfüllt; Sirup aus naturbelassenen Zutaten von Hand herzustellen, ohne künstliche Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.



«IN GROSIS KÜCHE LAG IMMER EIN SÜSSLICHER DUFT IN DER LUFT.»

ROMAN TREICHLER

Haltbarmacherei
Bio Sirup
Himbeere
50 cl





Haltbarmacherei
Bio Sirup
Holunderblüten
50 cl





Haltbarmacherei
Bio Sirup
Ingwer-Limetten
50 cl









NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

SIMMENTALER BIO EISTEE

Mit frischem Bergquellwasser wird in Därstetten im Simmental aus wohlriechenden Blumen und Kräutern ein aromatischer Eistee aufgebrüht.



Nicole hat sich vor 25 Jahren in St. Stephan als Zusennerin beworben und dabei ihren Mann Walter kennengelernt. Walter ist hier aufgewachsen. Er hat sich mit Leidenschaft der Nachhaltigkeit und Biodiversität verschrieben. Neben der Mutterkuhhaltung beschäftigt er sich auch mit der Waldpflege. Nicoles Passion hingegen sind die wildwachsenden Alpenrosen. Mit dem vierradbetriebenen Auto fährt sie uns über eine steile, steinige Bergstrasse auf ihre Alp. Diese liegt rund 1800 m ü. M. Von hier aus gehen wir zu Fuss weiter. Die Artenvielfalt raubt uns fast den Atem.

«NACH VIER STUNDEN SEH ICH NUR NOCH LILA.»

NICOLE PERREN

Ein Teil des Hüttenberglis ist mit einem lila schimmernden Mantel bedeckt. Alpenrosen gedeihen in St. Stephan prächtig und gehören deshalb im Kanton Bern nicht mehr zu den geschützten Pflanzen. Das Pflücken im steilen Gelände ist Handarbeit. Nicole klaubt behutsam Blüte für Blüte von den Stauden. Sie liebt es, wenn ihr Kopf frei ist und sie mit den Händen arbeiten kann. Dabei muss sie aufpassen, dass sie in diesem Bienenparadies nicht gestochen wird.



Simmentaler Bio Eistee Alpenkräuter
6 x 50 cl





Simmentaler Bio Eistee Alpenrose
6 x 50 cl







Seit drei Jahren pflanzt Matthias in Mamishaus Minze an. Er führt uns zum fünf Aren grossen Feld, gleich neben seinem schönen Bauernhaus. «Eigentlich ist die Minze eine unkomplizierte Pflanze», erklärt er uns. Der grosse Aufwand besteht im ständigen Jäten von Hand. Der herrliche Duft der gesunden Minze entschädigt ihn dafür.

«MEIN LIEBSTES ARBEITSGEBIET IST DIE KRÄUTEREI.»

MATTHIAS ROGGLI

GESCHMACKSPROFIL

Der Simmentaler Bio Eistee Alpenkräuter erfrischt durch sein intensives Minzaroma.

GESCHMACKSPROFIL

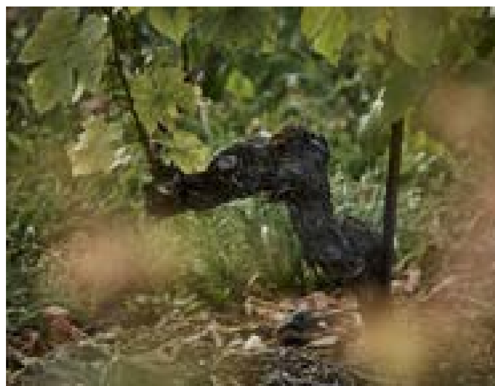
Der Simmentaler Bio Eistee Alpenrose erinnert an eine frische Blumenwiese mit dezentem Rosengeschmack.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | **BEST**

DOMAINE LA COLOMBE DEMETER WEINE

Oberhalb des Genfersees, eingebettet in den malerischen Hügelzug der La Côte, liegt das kleine Winzerdorf Féchy. Dies ist die Heimat des talentierten Winzers Raymond Paccot, der den feinen Unterschieden seiner Einzellagen höchste Aufmerksamkeit schenkt und diese nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Seit bald 20 Jahren wird auf dem Weingut La Colombe Kunstdünger durch Kompost ersetzt. Die Spritzmittel bestehen aus biodynamischen Präparaten und Kräuteraufgüssen. Die konsequente Bewirtschaftung nach den Richtlinien von Demeter widerspiegelt sich in den reintönigen und charakterstarken Weinen des Perfektionisten Paccot.



Domaine La Colombe
Mont-sur-Rolle
La Côte AOC
Schweiz
75 cl





Domaine La Colombe
Rosé de Pinot Noir
La Côte AOC
Schweiz
75 cl





Domaine La Colombe
Pinot Noir
La Côte AOC
Schweiz
75 cl





GESCHMACKSPROFIL WEISSWEIN

Domaine La Colombe Mont-sur-Rolle La Côte AOC

Helles Zitronengelb. Delikates, zartwürziges Bouquet nach reifem Obst, Brioche und Lindenblüten. Am Gaumen komplex und vollmundig mit einer perfekten, lebendigen Säure und präsenten mineralischen Noten. Kraftvolles, langes Finale.

GESCHMACKSPROFIL ROSÉ

Domaine La Colombe Rosé de Pinot Noir La Côte AOC

Schönes, dunkles Lachsrosa. In der Nase mit Aromen nach roten Früchten wie Himbeere und Erdbeere sowie mit einer Nuance nach Steinfrüchten wie Pfirsich. Am Gaumen erfrischend, mit einer gut integrierten Säure. Geschmeidiger und frischer Abgang. Ein herrlicher Wein zum Apéro oder ein idealer Begleiter zu würzig-scharfen Gerichten.

GESCHMACKSPROFIL ROTWEIN

Domaine La Colombe Pinot Noir La Côte AOC

Mittleres Kirschrot. Mineralisch-vielschichtiges Bouquet von roten Beeren, Veilchen und würzigen Noten. Am Gaumen zeigt der Wein viel Eleganz. Es dominieren florale Noten und delikate Nuancen von Brombeeren, Kirschen und Gewürzen. Schön eingebundene, reife Tannine. Perfekter, frischer Abgang mit guter Länge.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | **BEST**





DOMAINE SAINT-SÉBASTE DEMETER WEINE



«ICH WILL ALTBEWÄHRTES BEIBEHALTEN UND NEUE METHODEN ENTWICKELN.»

ELODIE KUNTZER

Im kleinen Winzerdorf Saint-Blaise, oberhalb des majestätischen Neuenburgersees, liegt von alten Rebgärten umgeben, das Weingut Saint-Sébaste von Jean-Pierre Kuntzer. Bereits 2012 stellte er seine Produktion auf den Kopf und orientierte sich fortan nach den Richtlinien des biodynamischen Anbaus und nach den Auflagen von Demeter. Jedoch nicht nur den gesunden Pflanzen schenkt Jean-Pierre seine Aufmerksamkeit, sondern auch der neuen Generation, die seine Philosophie weitertragen soll. Tochter Elodie, ausgebildete Önologin Changins, wird nach und nach die Ruder übernehmen und das Weingut in eine gesunde Zukunft lenken.

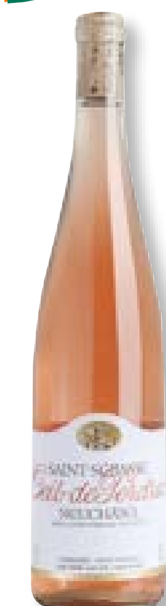
Domaine Saint-Sébaste Neuchâtel Blanc AOC
Schweiz
75 cl





Domaine Saint Sebaste Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC
Schweiz
75 cl





Domaine Saint-Sébaste Pinot Noir Neuchâtel AOC
Schweiz
75 cl





GESCHMACKSPROFIL WEISSWEIN

Domaine Saint-Sébaste Neuchâtel Blanc AOC

Helles Gleb mit grünlichen Reflexen. Feines Bouquet nach weissen Blumen, Lindenblüten und grünen Äpfeln. Am Gaumen lebendig, mit Noten nach Stachelbeere, Brioche, Galiamelone, einem Hauch Zitrus und einer fantastischen Mineralik. Leichtes und frisches Finale.

GESCHMACKSPROFIL ROSÉWEIN

Domaine Saint Sebaste Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Leuchtende Zwiebelschalenfarbe mit Himbeerreflexen.
Intensive fruchtige Pinotaromen, auch zarte Karamellnuancen. Im Antrunk mild und jugendlich mit schöner Eleganz, abgerundet und voll im Geschmack mit schöner fruchtbetonter Länge.

GESCHMACKSPROFIL ROTWEIN

Domaine Saint-Sébaste Pinot Noir Neuchâtel AOC

Blasses Rubinrot. Delikates Bouquet nach Waldbeeren und Kräutern. Zarte Fruchtsüsse am Gaumen mit reifen Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Weichselkirschen, wildem Thymian und einer dezenten Rauchnote. Feine Tannine und dezenter Abgang.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | **BEST**

DOMAINE CHÂTEAU L'ÉVÊQUE DEMETER WEINE

Martine und Alexandre Mévaux kultivieren Bio-Weine nach Demeter-Richtlinien. Nicht von ungefähr ist der Boden für die Mévaux die Basis für einen terroir-affinen, biodynamisch erzeugten Wein. Dazu greifen sie gerne auch in die Trickkiste traditioneller Methoden. Ein schönes Beispiel dafür ist Kuhhornmist. Dazu werden Kuhhörner mit Kuhmist gefüllt und übers Winterhalbjahr vergraben. Gräbt man sie dann vor Ostern wieder aus, hat sich der Mist in eine äusserst wertvolle Erdsubstanz verwandelt. Sie wird mit aktiviertem Regenwasser vermengt und auf die Felder ausgebracht. Das Horn soll die irdischen Kräfte bündeln, die dann das Bodenleben vitalisieren und die Felder zu einem wahren Füllhorn voll wunderbarer Früchte machen.

Nebst den Arbeiten im Weinberg ist die Begleitung der Weine im Keller essentiell. Die Domaine Château L'Évêque bevorzugt den Ausbau in Betonbottichen. Das Resultat sind authentische Weine, welche die ganze Kraft der Natur rund um Jussy offenbaren.



«UNSER FLECKEN ERDE HIER HAT VIELE GUTE ENERGIEN.»

MARTINE UND ALEXANDRE MÉVAUX



GESCHMACKSPROFIL ROTWEIN

Domaine Château L'Évêque Gamaret Lullier Genève AOC

Intensives Rubinrot. Ausdrucksstark in der Nase, geprägt von schwarzen Früchten wie Brombeere und Cassis, würzigen Noten von schwarzem Pfeffer und etwas Rauch. Am Gaumen mittelgewichtig, mit weichen Tanninen. Wiederum viel dunkle Frucht und delikate, würzige Noten. Tolles, geschmeidiges Finale.

GESCHMACKSPROFIL WEISSWEIN

Domaine Château L'Évêque Chardonnay Jeanne de Jussie Genève AOC

Helles, klares Gelb. Feines und delikates Bukett von reifen Boskoop-Äpfeln und exotischen Früchten. Am Gaumen fruchtbetont mit Nuancen von Mango, Apfel, Birne und süss-herber Limette. Dezent eingebundene, saftige Säure. Im langen Abgang zeigt er sich mineralisch und kraftvoll. Ein sehr ausgewogener Chardonnay der klassischen Art.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	**BEST**



Domaine Château L'Évêque
Gamaret Lullier
Genève AOC
Schweiz
75 cl



Domaine Château L'Évêque
Chardonnay Jeanne de Jussie
Genève AOC
Schweiz
75 cl



AZIENDA AGRICOLA BIANCHI BIO WEINE

Die Brüder Martino und Gabriele Bianchi komponieren authentische Bio Weine im Einklang mit der wunderbaren Landschaft rund um den malerischen Ort Arogno.

Alma und Merlot Piaz sind unverwechselbare Beispiele dafür, wie man sich vor der Natur mit der Herstellung von aussergewöhnlichen Bio Weinen verneigen kann. Jedes Glas Alma oder Merlot Piaz ist ein in viel Handarbeit entstandenes Stück Tessin, das man schmecken kann. Schöner kann man die Natur und die schöne Landschaft kaum besingen. La Ticinella, sei bella cosi!



GESCHMACKSPROFIL ROTWEIN

Azienda Agricola Bianchi Merlot Piaz Svizzera Italiana IGT

Leuchtendes Rubin. Pflaumen, schwarze Kirschen, wilde Minze und einen Hauch Pfeffer im offenen Bouquet. Präsent am Gaumen mit Zwetschgen, Weichselbeeren, Paprika, Wildkräutern und dezenten Röstaromen. Raffinierte Tannine im anhaltenden und eleganten Finale.

GESCHMACKSPROFIL WEISSWEIN

Azienda Agricola Bianchi Alma Bianco Svizzera Italiana IGT

Strohgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. In der Nase nimmt man frisches Obst, blumige Töne und kräutrige Noten wahr. Frischer Wein mit leichter Mineralität, im Abgang erinnert er an leicht getoastete Noten und Zitrusfrüchte.

NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD | BETTER | **BEST**

« DIE GUTE LAUNE DER NATUR ÜBERTRÄGT SICH AUF DIE MENSCHEN. UND UMGEKEHRT.»

Azienda Agricola Bianchi
Merlot Piaz
Svizzera Italiana IGT
Schweiz
75 cl



Azienda Agricola Bianchi
Alma Bianco
Svizzera Italiana IGT
Schweiz
75 cl







DOMAINES ROUVINEZ
NEZ NOIR
BIO IN UMSTELLUNG



Im sonnenverwöhnten Siders keltert die Familie Rouvinez die Linie Nez Noir Bio in Umstellung. Für den Namen haben sie sich von ihren Walliser Schwarznasenschafen inspirieren lassen. Ab März weiden die knuffigen Schafe für einige Wochen in den Weinbergen. Die begrünten Reihen werden so in aller Ruhe auf ganz natürliche Weise gepflegt. Durch die isolierte Lage der Weinberge sind sie vor Kontamination von Nachbarn gut geschützt und nicht so steil, was die mechanische Bodenbearbeitung vereinfacht.



NACHHALTIGKEITSRATING

GOOD	BETTER	BEST

GESCHMACKSPROFIL WEISSWEIN

Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage Blanc Valais AOC

Dieser Weisswein weist eine leuchtende hellgelbe Farbe auf. Die Nase ist faszinierend, verführerisch und verspricht einen schönen Genuss im Mund. Die für Walliser Spezialitäten typischen feinen Noten von Zitrusfrüchten und Mangos berühren den Gaumen sanft. Seine frische, perfekte Konzentration verleiht diesem köstlichen Wein eine angenehme Länge.

GESCHMACKSPROFIL ROSÈWEIN

Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage Rosé Valais AOC

In der Nase öffnet er sich mit Aromen von wilden Waldbeeren wie Himbeere und Erdbeere. Sie sind zart umhüllt von exotischen Noten wie Mango oder Passionsfrucht. Im Gaumen entfaltet dieser Roséwein eine bemerkenswerte Frische. Die Textur ist von beispielloser Finesse und man begegnet mit Freude erneut den fruchtigen Aromen, die sich in der Nase angekündigt haben. Ein Wein von grosser Fülle, sanft, vollmundig und mit schmackhafter Ausdauer.

GESCHMACKSPROFIL ROTWEIN

Domaines Rouvinez Nez Noir Assemblage Rouge Valais AOC

Die Aromen von schwarzen Johannisbeeren und knapp reifen Erdbeeren werden durch milde und zart rauchige Gewürzaromen verstärkt. Im Gaumen ist der Wein voll, konzentriert und behält die Finesse seiner Aromen. Der Abgang ist lang und schmackhaft. Ein Gourmetwein, der ein Gefühl von purem Glück hinterlässt!

TRANSGOURMET

ORIGINE

Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf
www.transgourmet-origine.ch

Follow us:
TransgourmetOrigine
@transgourmet_origine

printed in
switzerland